VON SALIS



Sicilia IGT

Cusumano Nero d'Avola 2023

CHF 13.50

75cl
14%
Sicilia
Nero d'Avola
AN 8811723

Degustationsnotiz
Ein verführerisches Bouquet nach schwarzen Kirschen und getrockneten Kräutern; weich und schmelzig gleitet er über die Zunge und betört den Gaumen mit reifen Tanninen und einem langen, saftigen Finale.

Herstellung
Nach erfolgter Gärung wird die Maische abgepresst. Anschliessend folgt die malolaktische Gärung. Der Wein bleibt mindestens 5 Monate auf der Weinhefe liegen. Danach Abfüllung und Lagerung in der Flasche.

Trinkreife
Jahrgang + 4 Jahre

Geniessen zu
Salami und Schinken, Pasta, Käse mittleren Reifegrades.

Produzent
Cusumano am Ätna: Neue Kellerei, alte Rebberge – so könnte man das Projekt der beiden Brüder Alberto und Diego Cusumano beschreiben. Und was die beiden dort aus den Böden und den Reben herausholen, das
gilt in Sizilien bereits jetzt als Benchmark
für den modernen Qualitätsweinbau Siziliens.
Die Brüder haben sich 18 Hektaren an Filetstücken in fünf verschiedenen Lagen am Ätna gesichert und zwar in Guardiola, Feudo Di Mezzo, Solicchiata, Pietramarina und Verzella. Die Rebberge liegen ab 650 bis 1100 Meter über dem Meer. Die Cusumanos sind
bekannt für ihre Begeisterung und Leidenschaft zu ihrer Heimat und dafür, dass sie auch grosse Fans der autochthonen Rebsorten Siziliens sind. So erstaunt es nicht, dass sie bei Alta Mora praktisch ausschliesslich mit den beiden – natürlich autochthonen –Rebsorten
Nerello Mascalese und Carricante arbeiten.

Region
Die Weinbauregion Sizilien kann auf eine vielfältige Tradition zurückschauen, so betrieben hier von den Griechen über die Normannen und Franzosen bis hin zu den Briten Weinbau. Die grösste Insel des Mittelmeers besticht durch ein breites Spektrum an klimatischen Bedingungen, die einen hochwertigen Weinbau auf den insgesamt 100'000 Hektaren zulassen. Hauptsächlich werden hier die Rebsorten Nero d Avola, Nerello Mascalese und Inzolia angebaut.